

## Tuna *slice* beku–Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	2
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh .....	3
9 Cara uji .....	3
10 Pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori tuna <i>slice</i> beku.....	4
Bibliografi.....	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan .....	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik tuna <i>slice</i> beku .....	4



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas Tuna *slice* beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 15 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2 Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3 Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
- 4 Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5 Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
- 6 Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
- 7 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PER.01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
- 8 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 9 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dan pemungutan suara pada tanggal 18 Juni 2012 sampai 17 Agustus 2012 dengan hasil akhir RASNI.



## Tuna slice beku–Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi tuna *slice* beku.

Standar ini berlaku untuk tuna *slice* beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan*.

SNI 2332.6:2009, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 6: Penentuan parasit cacing pada produk perikanan*.

SNI 2332.9:2011, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan*.

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia-Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) dan timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia-Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 2357, *Penentuan kadar arsen pada produk perikanan*.

SNI 2367, *Penentuan kadar timah putih (Sn) pada produk perikanan*.

SNI 2354.10:2009, *Cara uji kimia - Bagian 10: Penentuan kadar histamin dengan spektrofotometri dan Kromatografi Cair Tingkat Tinggi (KCKT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika - Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 7692.2:2013, *Tuna slice beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 7692.3:2013, *Tuna slice beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.



### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### tuna *slice* beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku tuna segar atau beku yang mengalami perlakuan pengirisan (*slice*) dan pembekuan

### 4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku tuna *slice* beku sesuai SNI 7692.2:2013.

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 7692.3:2013.

### 5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan tuna *slice* beku sesuai SNI 7692.3:2013.

### 6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran tuna *slice* beku menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

### 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan tuna *slice* beku sesuai Tabel 1.

**Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
<b>a Sensori</b>	Angka (1-9)	Min 7
<b>b Cemarkan mikroba</b>		
- ALT	koloni/g	Maks $5,0 \times 10^5$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	< 3
- <i>Salmonella</i>	per 25 g	Negatif
- <i>Vibrio cholerae</i>	per 25 g	Negatif
- <i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	APM/g	<3
- <i>Staphylococcus aureus</i> *	koloni/g	Maks $1,0 \times 10^3$
<b>c Cemarkan logam*</b>		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks 0,1
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 0,3
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks 0,5
- Arsen (As)	mg/kg	Maks 0,25
- Timah (Sn)	mg/kg	Maks 40,0
<b>d Histamin</b>	mg/kg	Maks 100
<b>e Fisika</b>		
- Suhu pusat	°C	Maks -18
<b>f Parasit *</b>	Ekor	0
<b>CATATAN*</b> Bila diperlukan		



## 8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

## 9 Cara uji

### 9.1 Organoleptik dan atau sensori

- Sensori sesuai SNI 2346:2011. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

### 9.2 Cemarkan mikroba

- *Coliform* dan *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Angka Lempeng Total (ALT)* sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.
- *Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2011.

### 9.3 Cemarkan logam

- Kadmium dan Timbal sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Timah sesuai SNI 2367.
- Arsen sesuai SNI 2357.

### 9.4 Kimia

- Histamin sesuai SNI 2354.10:2009.

### 9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006

### 9.5 Parasit

Parasit sesuai SNI 2332.6:2009

## 10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 7692.3:2013.

## 11 Pelabelan

Setiap kemasan produk tuna *slice* beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 7692.3:2013.



**Lampiran A**  
(normatif)  
**Lembar penilaian sensori tuna *slice* beku**

**Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik tuna *slice* beku**

Nama Panelis: .....

Tanggal :.....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian
- Berilah tanda  $\checkmark$  pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
<b>A. Dalam keadaan beku</b>						
<b>1. Pengeringan (dehidrasi)</b>						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk < 10 %	8					
• Pengeringan pada permukaan produk 10 % - 30 %	7					
• Pengeringan pada permukaan produk 31 % - 50 %	6					
• Pengeringan pada permukaan produk 51% - 70 %	5					
• Pengeringan pada permukaan produk 71% - 90 %	3					
• Permukaan produk mengering > 90 %	1					
<b>2 Perubahan warna (diskolorasi)</b>						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk < 10 %	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10 % sampai dengan < 30 %	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 30 % sampai dengan < 50 %	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 50 % sampai dengan < 70 %	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 70 % sampai dengan < 90 %	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					



Tabel A.1 – Lanjutan

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
<b>B Setelah dilelehkan (<i>thawing</i>)</b>						
<b>1 Kenampakan</b>						
• Warna spesifik jenis sangat cerah, bentuk seragam, ketebalan seragam	9					
• Warna spesifik jenis cerah, bentuk hampir seragam, ketebalan seragam	8					
• Warna spesifik jenis kurang cerah, bentuk hampir seragam, ketebalan seragam	7					
• Warna spesifik jenis kusam, bentuk hampir seragam, ketebalan seragam	6					
• Warna spesifik jenis kusam, bentuk tidak seragam, ketebalan seragam	5					
• Warna spesifik jenis kusam, bentuk tidak seragam, ketebalan tidak seragam	3					
• Sangat kusam	1					
<b>2 Bau</b>						
• Bau sangat segar	9					
• Bau segar	8					
• Bau segar mengarah ke netral	7					
• Netral	6					
• Netral dengan sedikit bau tambahan yang mengganggu	5					
• Tercium bau tambahan	3					
• Bau busuk sangat jelas	1					
<b>3 Tekstur</b>						
• Kompak, padat dan sangat elastis	9					
• Kompak, padat dan elastis	8					
• Kurang padat, kurang elastis, jaringan daging masih melekat kuat	7					
• Elastis, jaringan daging agak longgar	6					
• Tidak elastis, jaringan daging longgar dan daging agak mudah sobek	5					
• Lunak, daging mudah sobek	3					
• Sangat lunak, daging sangat mudah sobek	1					



## Bibliografi

*Petunjuk Teknik Sanitasi dan Hygiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan*, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

*Recommended Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN, 92 – 1981) for Frozen Fish.*

